Rok 3. Warszawa, 14 listopada 1925 roku. № 6

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTR. ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLIT. POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

SYNDYKAT

PLANTATORÓW CHMIELU

Sp. Akc.

dawniej B-cia Kleniewscy, A. Rostworowski i K. Szlenkier

WARSZAWA, BODUENA 2

TELEFON 61-20.

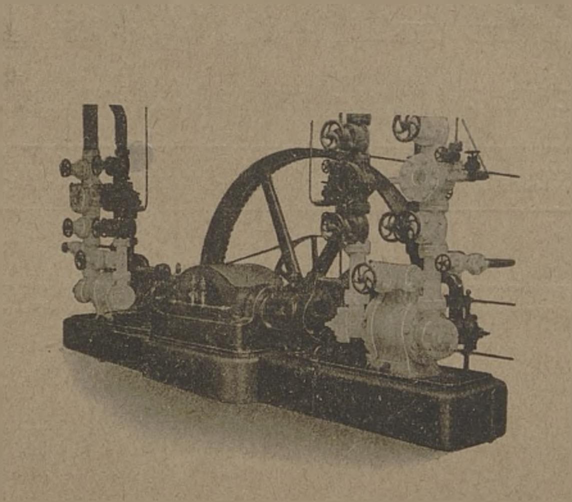
Adres telegr.: „LUPULINA".

Znak ochronny.

Poleca chmiele polskie najlepszej jakości.



Chłodnia do przechowywania piwa
Browary Tuborg, Kopenhaga.



CHŁODNIE SZTUCZNE

i MASZYNY do WYROBU LODU

WSZELKICH WIELKOŚCI.

OZIĘBIARKI AUTOMATYCZNE „GLACIA"

BUDUJE JAKO SPECJALNOŚĆ

FABRYKA MASZYN **„ATLAS"** Sp. Akc.

KOPENHAGA.

Jeneralny przedstawiciel: **INŻ. VAGN LOMHOLT**

WARSZAWA, WIERZBOWA 8.—TEL. 252-03; 172-25.

Kosztorysy, projekty, katalogi i wizyty inżynierów na żądanie bezpłatnie.

Rok 3. Warszawa, 14 listopada 1925 roku. № 6

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Drożdże suche.

Czem dla browaru są dobre drożdże?

Pytanie, na które zbytecznem chyba odpowiadać szczegółowo, tak jasną sprawą, nie wymagającą komentarzy jest wpływ dobrych drożdży na wyrób smacznego i trwałego piwa. Browary wielkie, uposażone w najnowsze urządzenia techniczne, posiadające pracownie chemiczno-bakterjologiczne i aparaty do czystej hodowli drożdży, należą do tych wybrańców losu piwowarskiego, którzy mogą nie obawiać się, że w porze najmniej odpowiedniej cennego produktu — drożdży świeżych zabraknie. Przeciwnie, mają ich zwykle taki nadmiar, że nieraz, gdy zawiodą stali odbiorcy drożdży prasowanych, a browar nie posiada odpowiednich urządzeń do utrwalenia lub przerobienia na paszę tego produktu, całe masy cennego materjału marnują się bezużytecznie. W warunkach odmiennych znajdują się browary mniejsze, zmuszone posiłkować się drożdżami obcemi, zdane na łaskę i niełaskę browarów, dostarczających im drożdże, zależne w wysokim stopniu od środków komunikacyjno - transportowych. Ileż to razy browar taki ponosi wielkie straty z powodu dostarczonych mu drożdży, w stanie niemożliwym do użytku. Najczęściej wtedy winę przypisuje browarowi wysyłającemu drożdże, a jednak przeważnie długie transporty w temperaturze nieodpowiedniej rujnują drożdże nieraz najlepszej jakości.

W tych warunkach bardzo aktualną staje się sprawa drożdży suchych. Znaczenie tych drożdży dla przemysłu piwowarskiego omawia kilkakrotnie w roku bieżącym na łamach „Tageszeitung für Braurei" Berlińska Stacja Doświadczalna, podając ciekawe wyniki swych badań.

Znaną jest powszechnie właściwość drożdży, jako organizmu, ulegającego łatwemu rozkładowi. Drożdże, które w stanie wyprasowanym mają wygląd substancji suchej, zawierają pomimo to jeszcze od 60—70% wody. Pozostawione w temperaturze cieplejszej coraz więcej się rozwadniają, zbliżając się szybko ku zupełnemu rozkładowi. Wiedzą o tem praktycy i wrazie jakiejkolwiek przerwy w produkcji piwa zabezpieczają swe drożdże, stawiając je do chłodnych piwnic — lodowni.

Inni konserwują drożdże, umieszczając je w tym celu w świeżo wypechowanych beczkach i pokrywając je pod zamknięciem grubą warstwą chmielu.

Im lepiej wyprasowane drożdże, im mniej zawierają one wody, tem dłużej można je przechowywać. Aby zredukować nadmiar wody, miesza się drożdże prasowane ze środkami pochłaniającemi wilgoć, jak gips sproszkowany, mąka słodowa i t. d. Ochrania się też drożdże od zetknięcia się z tlenem powietrza, lutując szczelnie wszelkie otwory puszek — przesyłaczy drożdżowych. Drożdże przeznaczone dla przesyłki, jaknajdokładniej wyprasowane, oziębia się silnie za pomocą lodu.

Te zabezpieczenia jednak nie uchronią drożdży od zepsucia, jeżeli przesyłka nie będzie przeprowadzona jaknajspieszniej, w ten sposób przesyłki dalsze bardzo często chybiają celu, gdyż browar po długiem oczekiwaniu dostaje nieraz towar, który może tylko zaszkodzić dalszej produkcji. Trafia się to najczęściej, jeżeli ktoś sprowadza drożdże podczas upalnej pory letniej, lub też na bardzo daleki dystans. A jednak w wielu wypadkach, browary, nie mając innego wyjścia, muszę korzystać z tego rodzaju przesyłek drożdżowych.

Dotychczas wszelkie usiłowania polepszenia sytuacji nie doprowadziły do pożądanego rezultatu i żaden browar, wysyłający drożdże prasowane nie mógł zagwarantować odbiorcy, że otrzyma on towar, odpowiadający, zamierzonemu celowi.

W tych warunkach stało się niezbędnem opracowanie sposobów takiego preparowania drożdży piwowarskich, aby mogły w stanie niezmienionym przetrawać przesyłkę jaknajdalszą i przeprowadzoną w najmniej odpowiednich warunkach. Pracę tę podjęły piwowarskie stacje doświadczalne i przede-

HUTA SZKLANA

„JABŁONNA"

Spółka Akcyjna

Wyrabia i posiada na składzie butelki do piwa i porteru wszelkich fasonów i rozmiarów podług własnych wzorów lub na zamówienie.

ADRES:

ZARZĄD. Warszawa, Marszałkowska 97-a, m. 2.
Telefon 34-60 i 226-01.

Fabryka Jabłonna St. P. K. P.

WARUNKI SPRZEDAŻY DO OMÓWIENIA W ZARZĄDZIE.

Adres telegraficzny: **WARSZAWA JABŁONHUTA.**

wszystkiem pomyślały o suszeniu drożdży. Pierwsze próby doprowadzały do rezultatów niepożądanych — zamierania komórek drożdżowych. Gdyby tylko jeszcze ginęła pewna część komórek, straty byłyby niewielkie, lecz zauważono masowe wprost wymieranie drożdży i w rezultacie tylko znikoma część komórek drożdżowych pozostawała w stanie niezmienionym. Nic dziwnego, że w ten sposób przygotowane drożdże nie nadawały się do dalszej hodowli i zastosowania w praktyce. Zaczęto prowadzić badania w kierunku zabezpieczenia drożdży przed wymieraniem podczas suszenia, starając się dać im pewnego rodzaju siłę uodporniającą. Opierano się na podstawie, że im więcej dana komórka zawiera białka, tem prędzej się rozkłada, przykładem czego mogą służyć drożdże piwowarskie z większą zawartością ciał białkowych, ulegające szybszemu rozkładowi, niż zawierające mniej białka drożdże piekarskie.

Doświadczenia, przeprowadzone z drożdżami piwowarskiemi stwierdziły, że za pomocą metod specjalnych można zawartość białka w drożdżach z 60—70% zmniejszyć do 45 — 50% i w ten sposób nadać im większą pożądaną odporność.

Od dłuższego już czasu tego rodzaju badania przeprowadza Berlińska Stacja Doświadczalna, uzupełniając i ulepszając swoje metody utrwalania drożdży piwowarskich, aby mogły w razie potrzeby w zupełności zastąpić drożdże świeże. Trwałość tak przygotowanych suchych drożdży jest zupełnie pewną w przeciągu sześciu do dziesięciu miesięcy, przyczem stacja gwarantuje, że gdy drożdże dostaną się do kadzi fermentacynych, rozpoczną swą normalną pracę w bardzo szybkim przeciągu czasu. Drożdże wysuszone, naturalnie przy zastosowaniu jaknajdalej idących ostrożności, aby temperatura nie przekraczała + 30° C. — zachowują w całej pełni zdolność do życia i siłę fermentacyjną.

Wprowadzając drożdże suche do kadzi fermentacyjnych, najlepiej jest zastosować metodę, przyjętą ogólnie w browarach, posiadających aparaty do czystej hodowli drożdży. Porcję suchych drożdży wprowadza się przedewszystkiem do małej ilości brzeczki, a gdy zasieją, dodaje się tej samej brzeczki ilość podwójną. Po następnem zasianiu można już do płynu fermentacyjnego dodać 4-o, 5-o lub 6-okrotną ilość brzeczki. Drożdże rozmnażają się w dalszym ciągu zupełnie normalnie, jak drożdże świeże, a po ukończonej fermentacji otrzymuje się duży zbiór drożdży silnych, zdolnych do pracy normalnej. Podczas pierwszego rozmnażania drożdży suchych trzeba stosować cokolwiek wyższą temperaturę i większe przewietrzanie płynu fermentacyjnego. W razie konieczności zasilenia drożdżami odrazu większych ilości brzeczki, można to uskutecznić również za pomocą drożdży suchych tylko wtedy trzeba sprowadzić odrazu większą ilość tego produktu.

Rozwiązanie kwestji drożdży suchych i takiego ich preparowania, że w zupełności zastępują drożdże świeże, jest wielkim postępem na polu techniki piwowarskiej, udostępnia browarom mniejszym, oddalonym od stacji doświadczalnych, otrzymanie drożdży gwarantowanej czystości, wytrzymujących jaknajdalsze transporty, niewrażliwych na temperaturę otoczenia. Drożdże suche, dobrze spreparowane, wytrzymują nawet długie podróże do krajów zamorskich, docierają do najodleglejszych krańców świata. Rozpowszechnianie drożdży suchych w browarach powinno być początkiem nowej ery piwowarstwa, początkiem racjonalnego zaopatrywania browarów mniejszych w drożdże prawdziwie czyste, a nie „resztki wysortowane" z kadzi fermentacyjnych innych browarów.

Inż. *M. Kiwerski*

POLSKI PRZEMYSŁ KORKOWY
SPÓŁKA AKCYJNA
Warszawa, Solec 59. Tel. 232-09.
Skrót telegr. „POLKOREK"
Największa w Kraju Mechaniczna Fabryka Korków
Poleca KORKI BUTELKOWE i ANTAŁKOWE
wszelkich wymiarów i gatunków.
Cenniki i oferty gratis i franco.

Krytyka działalności i uchwał
międzynarodowego kongresu plantatorów chmielu.

W fachowem czasopiśmie belgijskiem „Le Nord Brasseur" (Nr. 30 z dnia 25 października 1925 r.), ukazał się bardzo ostry atak, skierowany przeciwko czechosłowackiemu i niemieckiemu syndykatowi chmielowemu. Zostały one oskarżone o umyślne wywoływanie hauss'y na chmiel przez celowe publikowanie zupełnie nieodpowiadających rzeczywistości danych statystycznych, obejmujących całokształt produkcji chmielu. Autor artykułu napisanego w formie listu do redakcji, inżynier-piwowar Eh. Vermeulen na samym wstępie oświadcza, że niemieckie

i czechosłowackie chmielowe syndykaty od dwóch lat bardzo umiejętnie organizowały hauss'ę na chmiel. „Pod pretekstem poinformowania producentów chmielu i piwa", pisze autor — „zbierają się rok rocznie w Monachjum dn. 15 sierpnia przedstawiciele wymienionych syndykatów.

Roku zeszłego zwróciłem już uwagę na sposób, w jaki odbywa się ta ocena przyszłych zbiorów. Kierownicy syndykatów przeszli jednak samych siebie, oceniając oczekiwane zbiory 1924 r. na 932.000 do 985.000 cetnarów, t. z. średnio biorąc, na 958.000 cetnarów, gdy rzeczywiście przeszły one pokaźną sumę 1.300.000 cetnarów. By otrzymać niezgodny z rzeczywistością wynik obliczeń, podano fałszywie cyfry, dotyczące produkcji rozmaitych krajów. W ten sposób np. została przedstawiona produkcja francuska, którą oceniono z wyłączeniem Alzacji i Lotaryngji na 18.000 do 19.500 cetnarów, co stanowi jedną trzecią rzeczywistych wyników".

Wspominając o następstwach i stratach, jakie wynikły z tego „bluffu", autor twierdzi, iż powodzenie zachęciło do dalszej działalności w tym samym kierunku i uczestnicy kongresu, który odbył się dn. 15 sierpnia r. b., znowuż zbyt nisko oszacowali oczekiwane zbiory i ponownie pomylili się, oceniając światową produkcję chmielu na 884.300 cetnarów. By wykazać, jak niedostateczną jest ta cyfra, porównali ją z produkcją zeszłoroczną, przyczem naturalnie nie przytoczyli swoich dawnych cyfr, wyrażających ich przewidywania. Najspokojniej natomiast podali cyfrę 1.300.000 cetnarów, która odpowiadała mniej więcej rzeczywistym zbiorom. Względy te skłoniły do przeprowadzenia na kongresie następującej rezolucji: „Z oceny przypuszczalnej światowej produkcji, dokonanej przez trzeci międzynarodowy kongres producentów chmielu, odbywający się w Monachjum dnia 15 sierpnia 1925 r., na podstawie informacji otrzymanych z krajów, produkujących chmiel pomimo braku dokładnych cyfr *wyraźnie wynika*, że zbiór chmielu i słodu w roku bieżącym nie pokryje zapotrzebowania. Ponieważ z drugiej strony zapasy chmielu w browarach na kontynencie są nieznaczne, producenci chmielu w Centralnej Europie nie powinni zapominać o omawianej powyżej sprawie i w chwili sprzedaży powinni starać się unikać nieodpowiednich cen bez względu na okoliczności. Zważywszy na to, że browary podobnie, jak i handel odczuwają brak kredytu, co zmusza do zakupu chmielu w małych ilościach, zaleca się usilnie producentom chmielu, stopniowa sprzedaż ich produkcji, by uniknąć spadku cen na chmiel, co byłoby w sprzeczności z rzeczywistą sytuacją, stworzoną przez warunki zbiorów i zapotrzebowanie". Autor słusznie uważa, że powyższa rezulucja zupełnie otwarcie i bardzo poważnie zagraża interesom przemysłu piwowarskiego. Ale na szczęście działalność syndykatów napotkała w tym roku nieoczekiwaną przeszkodę. Pan Max Kirschner rozpoczął w niemieckiej prasie piwowarskiej kampanję, mającą na celu uprzedzenie przemysłu piwowarskiego o grożącem mu niebezpieczeństwie. Został ogłoszony list jednego z belgijskich kupców chmielu, który otwarcie oskarżał czechosłowacki i niemiecki syndykat chmielowy o rozpowszechnianie fałszywych informacji. Zdaniem autora cytowanego artykułu kierownicy niemieckich i czechosłowackich syndykatów byli w ten sposób zmuszeni do wydania nowej oceny zbiorów, określając przypuszczalną ogólną światową produkcję w roku 1925 na 950.000 cetnarów, co zgadza się w dziwny sposób z oceną, dokonaną przez kongres 15 sierpnia 1924 r., a odbiega bardzo znacznie od sumy 884.300 cetnarów, podawanej początkowo.

Omawiając wystąpienie inżyniera Vermeulena, „Allegemeine Brauer und Hopfen - Zeitung", stwierdza, że poza granicami Niemiec, podobnie, jak i w Niemczech zbyt niskie ceny zbiorów chmielu są surowo potępiane, jako będące wyrazem spekulacji. Przy sposobności wspomniane pismo zauważa, że niemieckie cyfry statystyczne, dotyczące chmielu są zbyt niskie, w szczególności zaś cyfry podawane przez Monachjum. Jako przykład nieścisłości „Allgemeine Brauer und Hopfen-Zeitng" przytacza, że oficjalny państwowy szacunek ogólnej produkcji „Hallerthauer" wynosił 49.960 cetnarów, wówczas, gdy firma J. Borth i Syn w Norymberdze oceniła rzeczywistą wydajność Hallerthauer na 71.096 cetnarów. Jak z powyższego widać na nieścisłość danych, publikowanych przez międzynarodowe kongresy produ-

Oddział Rolniczo-Handlowy

w Warszawie, Mazowiecka № 1. Telefony: 507-70, 151-27.

Specjalność: Wysoko-Jakościowy JĘCZMIEŃ BROWARNY.

centów chmielu mogły w pewnej mierze wpłynąć również i niedokładne statystyczne dane dostarczane przez czynniki, które zdawałoby się powinny dawać gwarancję ścisłości.

O stanie przemysłu piwowarskiego w Czechosłowacji.

Na zebraniu przedstawicieli przemysłu piwowarskiego w Czechosłowacji przewodniczący związku piwowarów p. Franciszek Zveryna wygłosił referat, który ze względu na wiele analogicznych punktów ze stanem przemysłu piwowarskiego w Polsce podajemy w streszczeniu do wiadomości naszych czytelników.

Na wstępie p. Zveryna stwierdza, że od roku 1914 liczba browarów w Czechosłowacji zmniejszyła się o 113, a prawdopodobnie w ciągu bieżącego roku jeszcze i inne browary będą zmuszone do powstrzymania produkcji.

Kryzys dotknął nawet bardzo duże przedsiębiorstwa między innemi dużą spółkę browarniczą „Prior" w Pilznie. Przyczyny są jaknajróżnorodniejsze.

Znaczna część browarów nie mogła puścić nanowo swych zakładów w ruch i poczynić koniecznych reperacji. Dotyczyło to w szczególności browarów, znajdujących się na obszarach wielkiej własności ziemskiej, dotkniętej reformą rolną. Niepewność, w jakiej znajdowała się wielka własność ziemska doprowadziła w bardzo krótkim czasie wiele browarów do zupełnego upadku. Drugą i może najważniejszą przyczyną opłakanego stanu, w jakim znajduje się browarnictwo w Czechosłowacji jest zmniejszające się spożycie piwa. Dotyczy to zarówno zapotrzebowania wewnętrznego, jak i eksportu, spotykającego się z zaostrzoną konkurencją, której nie mogą podołać słabsze browary. Podczas zeszłorocznej kompanji prócz tego szczególnie dawały odczuwać się browarom niesłychanie wygórowane ceny surowców i wysoki procent, pobierany od kapitału, koniecznego na zakupy w początkach kampanji.

Ze względu na to, że w roku przyszłym nie należy oczekiwać zmian, mogących wpłynąć na poprawę panujących stosunków, p. Zveryna zaleca wielką ostrożność przy zakupywaniu większych ilości jęczmienia i chmielu. Konieczność liczenia się z konkurencją i ze zmniejszonem zapotrzebowaniem nie pozwoli na podniesienie cen piwa pomimo wzrostu ceny chmielu i wprowadzenia podatków obrotowego, który prawdopodobnie uzyska moc prawną z dniem 1 stycznia 1926 roku. Uwagi swoje prelegent zreasumował w następujący sposób: „Należy przypuszczać, że zbliżająca się kampanja dla słabszych przedsiębiorstw pociągnie za sobą podobne następstwa, jak kampanja roku zeszłego. Wpłyną na to: wielkie zapotrzebowanie kapitału na zakup surowców i wysoka stopa procentowa". Mówca uważa, że te przedsiębiorstwa, które miały nadzieję na poprawę warunków w ciągu przyszłej kampanji powinny z niej zrezygnować i postarać się o nawiązanie stosunków z silniejszemi przedsiębiorstwami.

„Pomimo podrożenia surowców, ceny na piwo nie mogą być podniesione. Wynik przyszłej kampaji będzie zależał od tego, po jakich cenach browary poczyniły zakupy, jakim posługiwały się kapitałem i czy będą mogły utrzymać dzisiejsze ceny na piwo... Jak browary będą potrafiły przeciwstawić się tym nieprzyjaznym warunkom będzie to zależało od ich organizacji i sposobu, w jaki będą ze sobą konkurowały. Przykład w tej najważniejszej sprawie, dotyczącej warunków sprzedaży znajdują browary w północnych i południowych okręgach, gdzie już dają się zaobserwować zbawienne następstwa porozumienia pomiędzy poszczególnemi browarami, co chroni je przed sprzedażą poniżej kosztów produkcji. Jedynie przez rozsądne porozumienie, zapobiegające zgubnej konkurencji mogą piwowarzy zabezpieczyć i polepszyć swoją egzystencję". Jak z powyższego widać, przemysł piwowarski w Czechosłowacji staje wobec zupełnie podobnego zagadnienia, jakie mają przed sobą przedstawiciele przemysłu piwowarskiego w Polsce: porozumienie albo konkurencja, która nie może pozostać bez zgubnego wpływu na rozwój przemysłu piwowarskiego.

POZNAŃSKIEGO BANKU ZIEMIAN

Adres telegraficzny: PEBEZET — WARSZAWA.

Sprzedaż wszelkich ziemiopłodów i ich przetworów.

Pouczenie o używaniu cukromierza i tablicy redukcyjnej przy badaniu piwa i brzeczki piwnej [1]).

§ 1.

Zawartość ekstraktu w brzeczce piwnej lub piwie oznacza się w setnych częściach wagowych przy ciepłocie + 20° C. (normalnej) i wymierza się za pomocą studzielnego cukromierza.

§ 2.

Ministerstwo Skarbu dopuszcza do urzędowych pomiarów zawartości ekstraktu wyłącznie cukromierze, zalegalizowane przez Główny Urząd Miar i zaopatrzone w cechę tegoż urzędu. Cukromierz jest to termoaerometr (t. zn. aerometr w połączeniu z wtopionym ciepłomierzem), którego wskaźnik pogrążenia nosi podziałki co 0,1°. Ze względów praktycznych stosuje się dwie skale: 1) od 0° do 14° i 2) od 13° do 26°. Obydwa cukromierze mają u góry i u dołu poza wskazanemi granicami po 5 podziałek po 0,1°. Skala ciepłomierza, pomieszczonego u dołu tuż nad ciężarkiem, zaczyna się od 0° C. i sięga do 35° C. lub 40° C. i ma podziałki co 1° C.

§ 3.

Próbkę brzeczki czerpie się z kadzi zlewnej lub w braku takowej z kadzi fermentacyjnej przed fermentacją, lub wreszcie z kotła warzelnego. Próbkę wlewa się do specjalnego metalowego walcowatego naczynia, zaopatrzonego w pokrywę, uprzednio dokładnie wymytego i przepłukanego brzeczką piwną. Po napełnieniu i zamknięciu pokrywą wstawia się naczynie do wody zimnej lub ciepłej, ażeby doprowadzić ciepłotę badanej brzeczki do jaknajbardziej zbliżonej ciepłoty tego pomieszczenia, w którem uskutecznia się badanie. Pokrywa naczynia zapobiega przypadkowemu rozcieńczeniu brzeczki wodą użytą do chłodzenia. Po doprowadzeniu do wskazanej ciepłoty miesza się dokładnie zawartość naczynia mieszadłem, złożonem z krążka dziurkowanego, osadzonego na trzonie, poczem próbę zlewa się do szklannego starannie umytego wodą i dobrze brzeczką przepłukanego cylindra. Cylinder conajmniej 50 cm. wysoki o 5 cm. średnicy, winien być napełniony po brzegi tak, by brzeczka przelewała się. Powinien stać o ile możności pionowo. Pianę, jaka się tworzy na powierzchni, należy zdmuchnąć.

2. Cukromierz przed użyciem obmywa się starannie wodą i wyciera czystym ręcznikiem. Gdyby zanieczyszczenie cukromierza było znaczne, należy go wymyć mydłem w ciepłej wodzie, nie przekraczając 35° C. i starannie wytrzeć ręcznikiem.

3. Czysty i suchy cukromierz bierze się ręką za górny koniec, zanurza się ostrożnie w brzeczce, i nie wypuszcza się z ręki dopóki przyrząd nie wskaże w przybliżeniu rzeczywistej gęstości płynu, poczem puszcza się go swobodnie. W chwili dojścia cukromierza do równowagi, zanurza się go powtórnie o jedną kreskę głębiej i ponownie czeka się powrotu do równowagi. Cukromierz winien pływać swobodnie, nie dotykając ścian. Należy uważać, ażeby na cukromierzu nie było pęcherzyków powietrza, które usuwa się przez kilkakrotne poruszanie przyrządem w kierunku pionowym. Pęcherzyki, znajdujące się na powierzchni brzeczki naokoło górnej części przyrządu, usuwa się przez zdmuchnięcie lub papierem.

4. W ciągu 2 lub 3 minut, kiedy ciepłota brzeczki i ciepłomierza mniej więcej wyrówna się, odczytujemy wskazany stopień. Płyn, stykając się z ciepłomierzem, podnosi się naokoło przyrządu mniej więcej o 2 mm, co nazywamy meniskiem. Stopień gęstości odczytuje się podług górnego brzegu menisku, umieszczając oko na poziomie płaszczyzny płynu. Odczytanie dokonywa się w całych i dziesiętnych stopnia. Jeżeli górny brzeg menisku odpowiada kresce skali cukromierza, odczytuje się wskazany stopień wprost według skali, jeżeli zaś górny brzeg znajduje się pomiedzy dwoma kreskami, odstępy do połowy jednej dziesiątej włącznie odrzuca się, a powyżej połowy uważa się za jedną dziesiątą, np. 12,42° i 12,45° uważa się za 12,4°, a 12,46° i 12.49 za 12,5°.

5. Bezzwłocznie po odczytaniu wskaźnika zanurzenia cukromierza należy odczytać wskazanie ciepłomierza, znajdującego się w dolnej części przyrządu. Odczytuje się w całych stopniach. Ponieważ brzeczka piwna nie jest na tyle przezroczysta, aby można było odczytać ciepłotę, gdy cukromierz zanurzony jest w płynie, należy unieść go w brzeczce, jednakże tylko o tyle, aby słup rtęci ciepłomierza pozostawał w płynie. Jeżeli słup rtęci odpowiada kresce skali ciepłomierza, ciepłotę odczytuje się wprost według skali, jeżeli zaś rtęć znajduje się pomiędzy dwoma kreskami, odrzuca się odstępy mniejsze od połowy stopnia, połowę zaś lub więcej niż po-

[1]) Projekt okólnika M. S., przedstawiony do zatwierdzenia, dla użytku odnośnych władz i przemysłu piwowarskiego.

łowę uważa się za cały stopień np. 8,1° i 8,4° uważa się za 8°, a 8,5° i 8,8° za 9°. Po każdem badaniu cukromierz i cylinder winny być starannie obmyte wodą i dobrze wytarte.

(Ciąg dalszy nastąpi w Nr. 7).

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplt. Polskiej.

Wobec tego, że nie wszystkie browary zdążyły złożyć podania o uzyskanie pozwoleń na przywóz chmielu z zagranicy, C. Z. P. P. i S. zwrócił się do Głównej Komisji Przywozowej o podwyższenie kontyngentu chmielu Zateckiego. Odnośne podanie złożono w Ministerstwie Przemysłu i Handlu. Kontyngent, wyznaczony i przydzielony, ubiegającym się o pozwolenia na przywóz browarom, wynosił do dnia 1 stycznia 1926 roku — 167 tonn.

Wdniu 14.XI upływa termin ważności list antyniemieckich. Ponieważ w tym terminie pertraktacje polsko-niemieckie nie będą ukończone, termin ten zostanie przedłużony o nowe 3 miesiące. Rozporządzenie, jakie wyjdzie w tej materji, zmieni przy sposobności klauzulę § 2, dotyczącą świadectw pochodzenia (D. U. Nr. 61 i 69 — D. U. Nr. 80). Dotychczas pozwolenie przywozu zastępowało świadectwo pochodzenia. Obecnie t. j. od 14.XI § 2 otrzyma brzmienie następujące: „Na towary zakazane do przywozu należy w razie stosowania do nich zniżki konwencyjnej, przedstawiać świadectwo pochodzenia".

Ministerstwo Przemysłu i Handlu zawiadamiając o tem, zwraca uwagę sprowadzającym towary z zagranicy, ażeby żądali wysłania świadectw pochodzenia jednocześnie z wysłaniem towaru.

Na wiosnę przyszłego roku odbędzie się w Warszawie wystawa przemysłu spożywczego, w której weźmie zapewne również udział cały szereg browarów. Posiedzenie Komitetu Organizacyjnego odbędzie się w Warszawie dnia 14 listopada z udziałem przedstawicieli C. Z. P. P. i S.

Dnia 4 listopada odbył się w Warszawie zjazd restauratorów z całej Polski. Na zjeździe tym była poruszona sprawa, która żywo obchodzi nasz przemysł piwowarski, sprawa nowelli do ustawy przeciwalkoholowej. Zjazd w pierwszym punkcie przyjętej rezolucji postanowił: „Odnieść się do posłów o wniesienie nowelli do ustawy przeciwalkoholowej na plenum Sejmu w możliwie najprędszym czasie".

Numer czwarty „Przemysłu Piwowarskiego" został wydany w większej ilości egzemplarzy ze względu na artykuł p. Fr. Kaczmarka „O pielęgnowaniu piwa". Numer ten celem rozpowszechnienia pośród odbiorców może być nabywany w większej ilości przez członków C. Z. P. P. i S. po cenie gr. 30 za numer.

Dochody akcyzowe od piwa za miesiąc październik preliminowano na 900.000 zł., wpłacono 634.041 zł. Wogóle preliminowano 6.500.000 zł., do 1 listopada wpłynęło 5.711.458 zł.

C. Z. P. P. i S. otrzymuje sporą ilość ofert od poszukujących posad piwowarów z przyrzeczeniami honorarjów, prowizji i t. p. wobec czego niniejszem komunikujemy, że za wskazywanie wolnych posad ani C. Zw. ani nikt z personelu biurowego żadnych opłat nie pobiera.

ODDZIAŁ CHMIELOWY
ZIEMSKIEGO BANKU KREDYTOWEGO T. A.
WE LWOWIE 3 MAJA L. 5.

Poleca chmiel wszelkich jakości
oraz wszelkie inne artykuły browarnicze.

POSZUKIWANIE PRACY.

Grzebinoga Fr. Ar.—Kraków, ul. Włocławska 42 u p. Kościelaka — poszukuje posady praktykanta w browarze. Ukończył szkołę piwowarską w Krakowie. 10-cio miesięczna praktyka słodownicza. Oferty nadsyłać bezpośrednio pod wskazanym adresem lub do redakcji „P. P.".

Piwowar z długoletnią praktyką poszukuje posady kierownika browaru. Może przyjąć również i inne stanowisko. Odpisy świadectw na żądanie. Oferty pod KKS. nadsyłać do redakcji „P. P.".

Piwowar bezdzietny. Długoletnia praktyka piwowarska w firmach „Krauze", „Machlejd", „Haberbusch i Schiele", „Kijok" i innych. Poszukuje posady. Odpisy świadectw na życzenie. Oferty pod Z. S. C. nadsyłać do redakcji „P. P.".

Piwowar żonaty bezdzietny, długoletnia praktyka piwowarska, poszukuje posady. Oferty pod J. M. W. nadsyłać do redakcji „P. P.".

Piwowar poszukuje posady. Oferty pod M. K. T. nadsyłać do redakcji „P. P.".

Michał Skrzyński — adres — Maków, woj. Warszawskie, 6 klas gimnazjum, poszukuje posady praktykanta piwowarskiego. Oferty nadsyłać bezpośrednio lub pod adresem redakcji „P. P.".

CENY JĘCZMIENIA.

	7.XI	8.XI	9.XI	10.XI	11.XI	12.XI	
Warszawa . . .	20,50	—	—	21,75	—	—	Zł. p.
Poznań	20,80—21,80	—	20,80—21,80	—	20,00—25,00	—	
Katowice . . .	18,50—22,00	—	18,50—24,00	18,50—24,00	18,50—24,00	18,50—24,00	
Lwów	—	—	17,18—18,00	—	17,00—18,00	—	
Grudziądz . . .	27,00—24,00	—	22,00—22,00	20,00—22,00	—	—	
Gdańsk	9,50—10,50	—	9,50—10,50	9,50—10,50	950—10,25	9,50—10,25	Gld. gd
	19.00—21,00	—	19,00—21,00	19,00—21,00	19,00—20,50	19,00—20,50	
Berlin	18,6—21,00	—	18,40—20,80	18,40—15,10	18,40—20,80	18,40—20,80	Mk. n.
Królewiec . . .	14,50—16,00	—	15,00—16,00	18,15	14,00—15,00	14,00—15,10	
Wrocław . . .	19.00	—	18,50	180	18,50	—	
Praga	—		160—165	—	—	—	K. č.
Hamburg:		—					
Dunaj . . .	8,50	—	8,45	—	—	—	Hfl.
Indyj. . . .	4,60	—	4,60	—	—	—	dol.
Malting. . .	8,60	—	8,30—8,45	8,50	—	—	hfl.
Chicago	66—73	—	—	64—73	64—74	—	cts. za bushel

CENY CHMIELU.

	7.XI	8.XI	9.XI	10.XI	11.XI	12.XI	
Warszawa							
Wyb. . . .	—	—	—	—	960	—	Zł. p. za 50 kg.
I	—	—	—	—	900—920	—	
II	—	—	—	—	700	—	
Lwów							
Wyb. . . .	—	—	—	—	—	—	
I	—	—	—	—	—	—	
II	—	—	—	—	—	—	
Lublin							
Wyb. . . .	—	—	—	—	1050	—	
I	—	—	—	—	900	—	
II	—	—	—	—	825	—	
Norymberg.							
Rynk. . . .	—	—	—	500—525	500—525	490—590	Mk. n. za 50 kg.
Hallerth. . .	—	—	—	—	—	—	
Würtenb. . .	—	—	—	—	—	535	
Zatec						4750—4850	
I	—	—	—	—	—	4650—4750	K. č. za 50 kg.
II	—	—	—	—	—	4550—4650	

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 120.—; $^1/_2$ str. Zł. 60.—; $^1/_4$ str. Zł. 30.—

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.

POSZUKUJE SIĘ

CHEMIKA PIWOWARA

do wykonywania prac bieżących chemiczno-bakterjologicznych i kontroli ruchu.

Oferty szczegółowe wraz z żądaniem wynagrodzenia przesyłać pod adresem Zjednoczonych Browarów Warszawskich p. f. „Haberbusch i Schiele“ Krochmalna 59.



GLAZURY BROWARNIANE
ZNANEJ PIERWSZORZĘDNFJ JAKOŚCI
Wyrabia
POLSKA FABRYKA FARB I LAKIERÓW
Edward LUTZ
S-KA z O. P.
Kraków XXII. Kalwaryjska 66.
Fabryki: PARYŻ, WIEDEŃ, KASSEL, BUDAPESZT, PRAGA, TEMESZWAR.

Karol Hessenmüller
BYDGOSZCZ.
ul. Gdańska 124, Tel. 379.

PIERWSZORZĘDNE URZĄDZENIA BUTELKOWNI I MASZYNOWE URZĄDZENIA SŁODOWNICZE Z FABRYK LUB WŁASNYCH SKŁADÓW.

WSZELKIE ARTYKUŁY WCHODZĄCE W ZAKRES PIWOWARSTWA.

DRUKARNIA
i LITOGRAFJA p. f. **„JAN COTTY“**
w Warszawie, Kapucyńska 7. Tel. 12-29.

„GAMBRINUS"
SP. Z OGR. ODP.
WARSZAWA ✣ MONIUSZKI 11
Poleca

CHMIELE
POLSKIE I CZESKIE

NAJLEPSZEJ
JAKOŚCI



ADR. TELEGR.:
GAMBRINUS

MIELMANN